

Aluminium-Rauchspieße wirken günstig aufgrund ihres geringen Anschaffungspreises. Allerdings werden oft die hohen Folgekosten während der Nutzungsdauer übersehen. Spezielle, teure Reinigungsmittel und hoher Verschleiß sind hier die Kostenfaktoren.

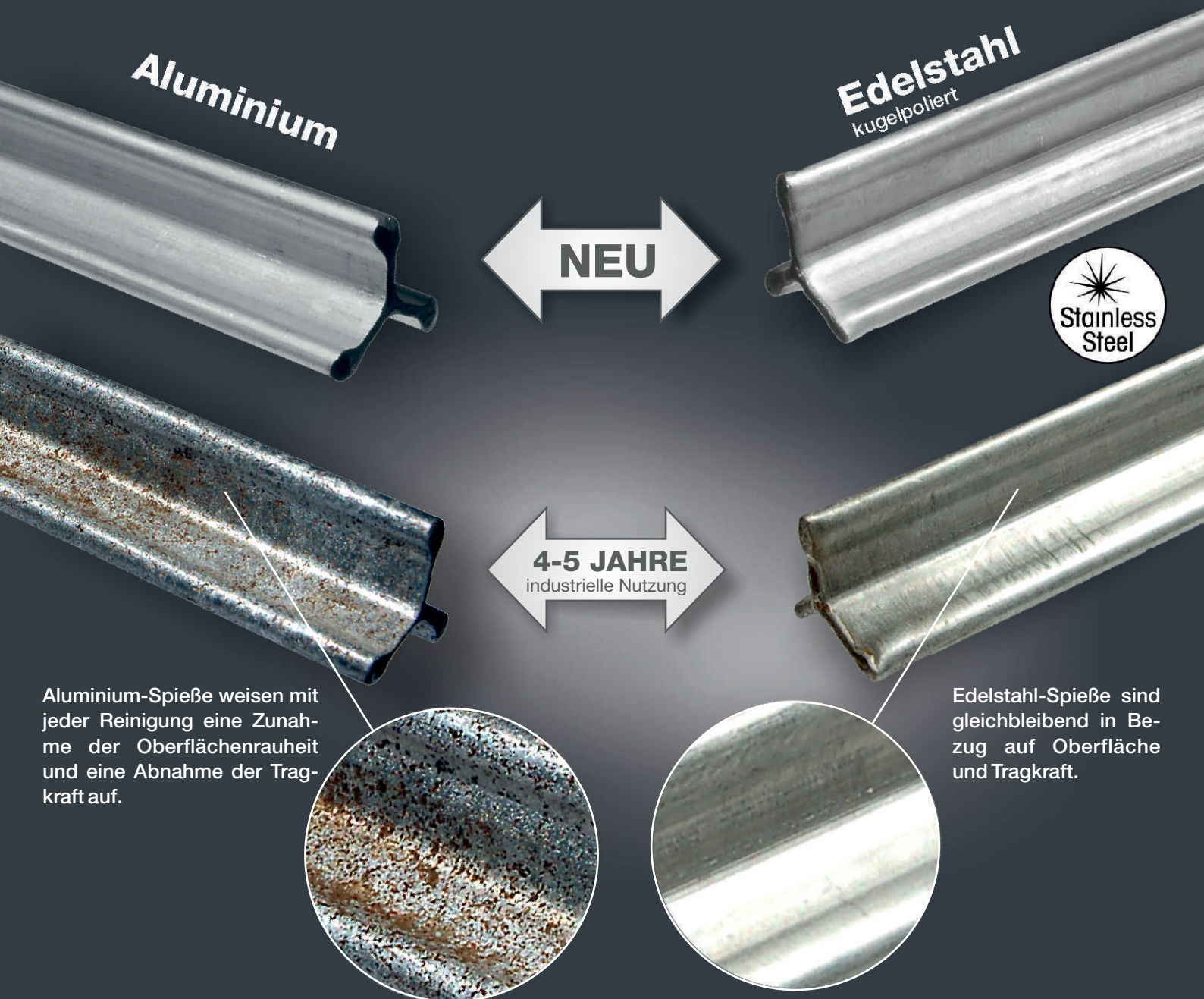
Die Vorteile der Edelstahl-Rauchspieße liegen in ihrer langen Nutzungsdauer, der hohen Tragkraft und der leichteren Reinigung. Günstigere Reinigungsmittel und kürzere Reinigungszeiten reduzieren die Folgekosten im Vergleich zu Aluminium erheblich!



Kostenreduzierung durch kürzere Reinigungszeiten auf Grund geringerer Oberflächenrauheit.*



Kostenreduzierung durch vielfach längere Nutzungsdauer gegenüber Aluminium-Spießen.



Aluminium

Edelstahl
kugelpoliert

NEU

4-5 JAHRE
industrielle Nutzung

Aluminium-Spieße weisen mit jeder Reinigung eine Zunahme der Oberflächenrauheit und eine Abnahme der Tragkraft auf.

Edelstahl-Spieße sind gleichbleibend in Bezug auf Oberfläche und Tragkraft.

Die Vorteile auf einen Blick:



Kostenreduzierung durch vielfach längere Nutzungsdauer gegenüber Aluminium-Spießen.



Leicht zu reinigen durch glatte, polierte Oberflächen.



Stabil: Nahezu doppelte Tragkraft geeignet für den Behang mit schweren Produkten, (Schinken, Salami).



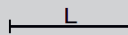



Gleichbleibende Tragkraft auch nach jahrelangem Gebrauch.



Kein Verschleiß, nahezu unbegrenzte Nutzungsdauer.



Leichtes Handling beim Be- und Entladen durch gleichbleibend glatte Oberflächen.

				Art.-Nr.
900 mm	~75 kg	~500 g	27 mm	100019
1000 mm	~75 kg	~560 g	27 mm	100014

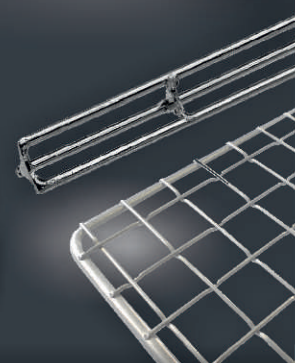
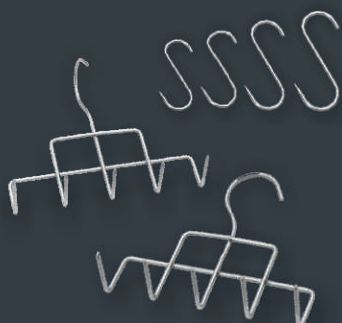
Optional:

Gekerbte Rauchspieße verhindern das Verrutschen der Ware bei der Auf- und Abnahme sowie während des Transportes mit dem Rauchwagen.

Die Produkte behalten ihren vorgesehenen Abstand.

Das Standardmaß für die Kerbung beträgt 50 mm. Andere Abstände sind möglich.

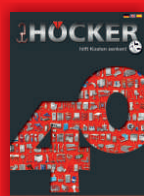
Weitere Varianten und ein umfangreiches Programm zum Räuchern und Kochen finden Sie in unserem Gesamtkatalog und unter www.hoecker.de!



Katalog



Höcker



Höcker GmbH

Werner-von-Braun-Str. 6+7
D-49134 Wallenhorst

Tel. +49-5407-890-0
E-Mail: hoecker@hoecker.de
www.hoecker.de
katalog.hoecker.de

LinkedIn



Xing

